

# Principales beneficios del LactiWhey™

## ANALIZADOR DE SUERO

### Si está en el suero - ¡no está en el queso!



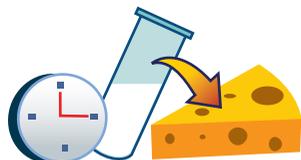
El **LactiWhey** proporciona un control del proceso mejorado. Sus resultados le permiten la obtención de un máximo potencial de rendimiento ya que mide el impacto de cada paso a lo largo de toda la cadena de producción del queso. También ofrece una rápida detección de contaminación biológica de la leche que podría alterar la calidad de su queso.

### OPTIMIZANDO EL RENDIMIENTO

- ✓ Ofrece al usuario la opción de comprobar individualmente cada paso del proceso e identificar componentes que se han perdido por errores en la producción
- ✓ Detecta en qué fase del proceso tienen lugar grandes pérdidas de proteínas y grasas para poder aplicar modificaciones que mejoren efectivamente la rentabilidad y rendimiento.



**Ejemplo 1:** Una técnica específica de cortado produce un 0,43% de grasas en el suero. Tras ajustar esta técnica el contenido en grasas en el suero se reduce a 0,28%, incrementando el rendimiento del queso en 0,15%. Con un lote de 25000 libras de leche, este cambio resulta en un aumento de 37,5 libras de grasas en el queso para cada lote.



**Ejemplo 2:** Una planta necesita una modificación de un producto existente. El LactiWhey le permite obtener el máximo rendimiento para el nuevo producto rápidamente identificando las pérdidas de proteínas y grasas en el suero durante todo el proceso (¡menor tiempo para comercializar nuevos productos!).

### DETECCIÓN DE BIOCONTAMINACIÓN

- ✓ Identifica casos de contaminación biológica que pueden causar el desarrollo de bacterias no deseables e inhibir la consistencia durante el proceso de envejecimiento
- ✓ Revela si la leche usada para formar un lote contiene grasas y proteínas no absorbidas en el suero
- ✓ Permite marcar lotes para una rápida venta o realizar cambios necesarios en las técnicas de producción, incluyendo empaquetado.



**Ejemplo:** Los análisis del LactiWhey revelaron que un queso originalmente destinado al envejecimiento no era adecuado para el afinado. Aparentemente se detectaron niveles de actividad microbiana ligeramente altos mediante el cultivo y conteo en placas. El incremento en grasas fue del 0,12% en el suero (0,08% para proteínas). El queso fue propuesto para cuajada fresca (si hubiera progresado el proceso de envejecimiento las pérdidas hubieran estado en torno a los \$9000 sólo para ese lote!).



## Page & Pedersen International, Ltd.

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

☎ (508) 435 5966, 📠 (508) 435 8198

✉ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com



# LactiWhey™

ANALIZADOR DE SUERO

Optimizando resultados de hoy... ¡y mañana!

### Multi-paramétrico

- ✓ Grasas
- ✓ Proteínas
- ✓ SNF & sólidos totales
- ✓ Densidad
- ✓ Sales & minerales
- ✓ Lactosa
- ✓ pH

### Método rápido

- ✓ 60 segundos

### Versátil

- ✓ Vaca o cabra & oveja
- ✓ Laboratorio, control de calidad o producción
- ✓ 3 canales para suero de varios quesos



## P<sup>2</sup>MA-50 Halogen IR

ANALIZADOR DE HUMEDAD

- ✓ Información intrínseca para:
  - Empaquetado
  - Afinación
  - Vida media
- ✓ Robusto, económico y de confianza
- ✓ Funcionamiento intuitivo con teclado
- ✓ Pantalla digital de fácil lectura
- ✓ Transferencia de datos automática



## CheeseCrafter®

Software de gestión de calidad y producción total

- ✓ En cumplimiento con los estándares HARPC/HACCP, registra y separa ingredientes por lote incluyendo el registro de lotes específicos en los que fue usado cada ingrediente
- ✓ Mejora la gestión de la producción (estandarización, consistencia, resultados)
- ✓ Calcula costes por lote y estima rendimientos (detecta las pérdidas ocultas)



**Page & Pedersen International, Ltd.**

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

☎ (508) 435 5966, 📠 (508) 435 8198

✉ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com